Cibi e bevande biologiche

MANGIARE & BERE • LE SCHEDE DEI PRODOTTI

SPECIALE A CURA DELLA A.MANZONI & C. PUBBLICITA'

La frutta: lavarla bene

Occorrerebbero più fondi per continuare nei controlli su tutto il territorio nazionale, non solo su alcuni mercati, e a campione, come oggi avviene nella prassi di norma.

Verdura. Gli ortaggi sono più fitofarmaci-free rispetto alla frutta. L'inquinamento è più basso nelle verdure, l'1,1% dei campioni, contro l'1,5% della frutta. I peggiori: il sedano (7,1%) la bietola da costa (5,1%), la scarola (4,2%), la rucola (3%), la lattuga (2,5%), il cetriolo e il radicchio (1,5%), i fagiolini (1,2%) le patate (1,2%), il cavolfiore e il melone (1,1% ciascuno). «Liberi», al top peperoni, melanzane, cavoli, finocchi, asparagi, spinaci, bietole da foglia, fagioli, cipolla, carciofi, funghi coltivati, piselli, ceci e lenticchie. Tracce invece, anche se sotto la soglia e quindi considerati regolari, sono state invece rilevate nei campioni anche di pomodori, zucchine e carote.

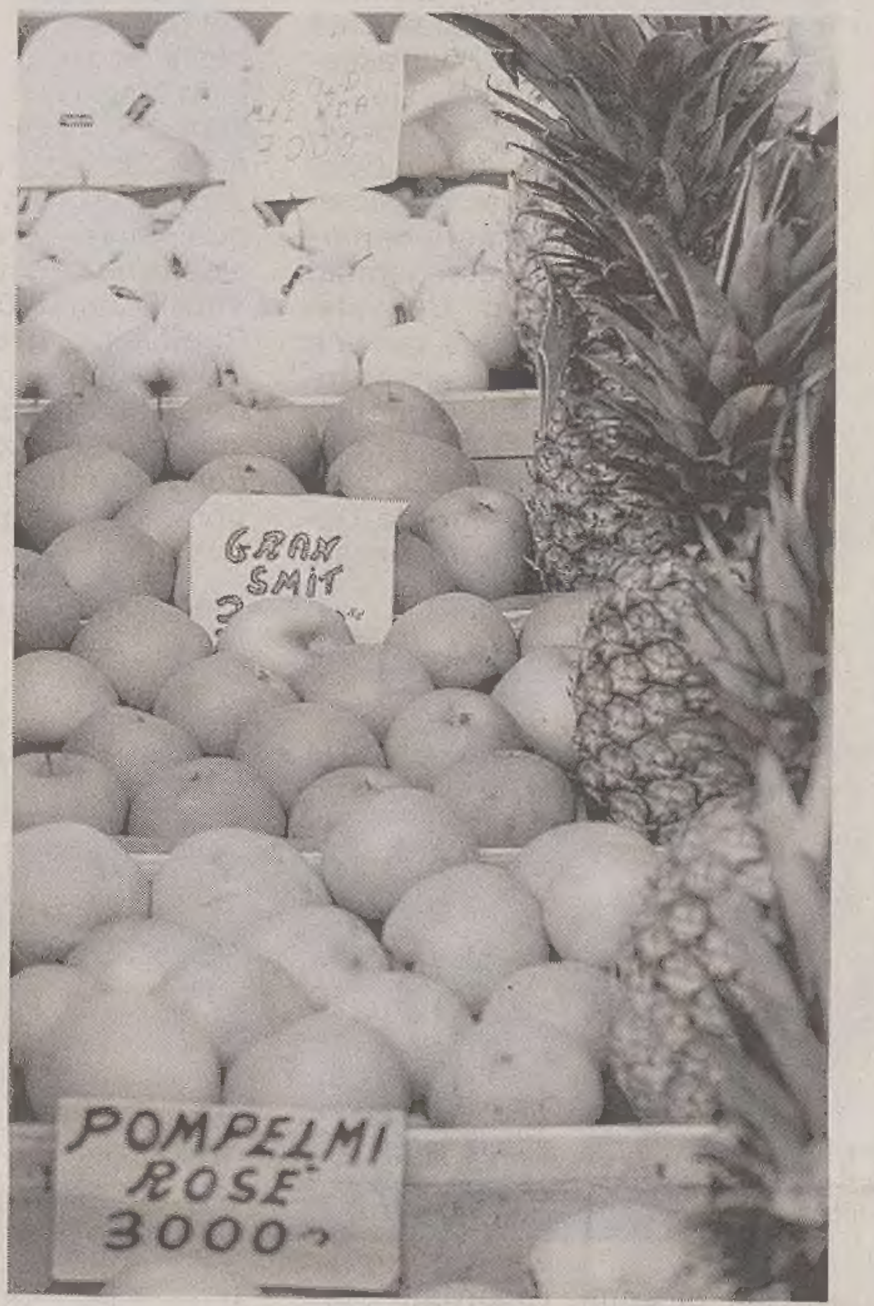
LA FRUTTA E LA VERDURA

Attenti ai fitofarmaci basta saper scegliere bene

FRUTTA e ortaggi più sicuri sulle tavole degli Italiani: mandarino e banana sono i prodotti che ai controlli ufficiali non hanno presentato irregolarità, cioè presenza di residui di fitofarmaci, come pure peperone, melanzana, cavolo, finocchio. Al contrario attenti a kiwi, ciliegia, fragola, uva, albicocca e, tra gli ortaggi, sedano, bietola da costa, scarola, rucola, lattuga, risultati, in piccola percentuale, quelli con livelli di residui di agrofarmaci superiori alla norma. E' quanto emerge dal rapporto annuale del ministero della Salute relativo al 2001 sui controlli dei residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale. L'analisi si è svolta su 8.857 campioni di frutta, ortaggi, cereali, olio e vino.

«Una mela al giorno toglie il medico di torno», a patto di lavarla bene e sbucciarla

A destra altre mele trattate con antimuffe. La frutta bio magari è bacata ma più sana



La direttiva Ue

Cioccolato senza il cacao

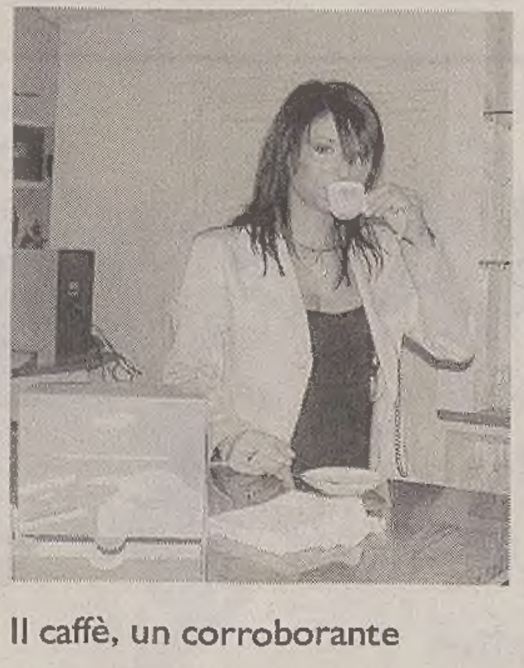
L'EUROPARLAMENTO ha deciso: il cioccolato europeo può essere "tagliato" con sostanze diverse dal burro di cacao. Ha approvato la tesi di 7 governi del Nord Europa approvando la direttiva che consente l'aggiunta di un 5% di materie grasse vegetali diverse dal burro di cacao, l'unica ammessa dai buongustai. E' la sconfitta del cioccolato Doc, quello puro. Non è passata nemmeno la richiesta di una indicazione chiara sull'etichetta della presenza di altre materie vegetali (che figureranno invece in piccolo sulla lista degli ingredienti). Respinta anche la pretesa di vietare l'inclusione di organismi geneticamente modificati fra le materie alternative.

Resta una consolazione: nulla vieterà all'Italia di continuare a produrre il cioccolato con il burro di cacao. La difesa, come sempre, sta nel consumatore: su tutte le confezioni ci sarà scritto «Cioccolato» ma se guarderete bene nella lista degli ingredienti, magari con una lente d'ingrandimento, potrete evitare il prodotto con i grassi vegetali.

Se di qualità e tostato correttamente

Il caffè non fa male ma non esageriamo

IL CAFFE'. Una bevanda energetica, da fine pasto o per una sferzata di vitalità durante il giorno. Molti dicono che "fa male". E' vero? Sì, se ingerito in quantità eccessiva. "Fa bene", se assunto con moderazione. Il caffè è una sostanza cosidetta "nervina", agisce, in generale, sui centri nervosi, provocando un senso di benessere fisico e mentale. La stimolazione è data dalla"caffeina". Una tazzina ne contiene circa 5 cg. e la sua azione eccitante, da una a due ore, provoca un risveglio delle facoltà mentali, allontana la sonnolenza, la stanchezza fisica e psichica, la depressione, potenzia la memoria, l'apprendimento, l'intuizione e la concentrazione, facilita la percezione sensoriale, attenua le cefalee e le emicranie in genere. E' cardiotonica e potenzia il tono arterioso senza alterare la pressione, migliorando anche la circolazione delle coronarie. In quantità eccessiva provoca tachicardia. Un'altra avvertenza: prendetelo di qualità per evitare tostature e additivi inquinanti.



Il caffè, un corroborante

Frutta di stagione? «Pulita»

I prodotti conservati con residui di antimuffe

LA FRUTTA La garanzia totale non esiste, potrebbe venire solo dai controlli a tappeto sistematici e continui. Il prelievo a campione è abbastanza aleatorio e soggetto a intrighi truffaldini. Sulla sicurezza alimentare, l'Italia è prima in Europa, dove la percentuale dei prodotti con troppi residui di fitofarmaci è stata di circa il 3,5% contro, l'1,3% del nostro paese.

L'Agrofarma, la società che raggruppa i produttori di farmaci per le piante è impegnata a ridurre la potenza dei medicinali sempre più specifici e mirati, ma spesso il produttore non rispetta le prescrizione e pensa che sia meglio abbondare.

I vegetali italiani in verità sono sempre più sicuri ma al momento della scelta può essere utile prediligere i prodotti che i controlli della sanità pubblica hanno scoperto essere i meno contaminati dai pesticidi e dai fitofarmaci, le cui tracce, anche se in diminuzione, continuano a essere presenti in molti prodotti. Frutta e verdura, avvertono gli esperti del ministero della Salute, risentono delle condizioni climatiche e di tante variabili che ogni anno incidono diversamente in agricoltura ma i dati più recenti, quelli del 2001, assegnano alla maggior parte dei vegetali in commercio in Italia il massimo dei voti in relazione all'Europa.

Preferite sempre la frutta di stagione, meno trattata con antimuffe

Per tutti, comunque, meglio rispettare alcune regole generali: scegliere sempre i prodotti di stagione (sono quelli meno trattati), sbucciare accuratamente e lavare sempre ciò che si vuole mangiare.

Frutta. Maglia nera ai kiwi: con il 3,1% di campioni contaminati si sono dimostrati i peggiori. Subito dopo compaiono le ciliegie (2,7%), le fragole (2,6%), l'uva e le albicocche (entrambe 2,5%), le mele (1,7%) e i pompelmi (1,4%). Mandarini e banane sono invece nella lista dei top della sicurezza. Per tutti gli altri qualche lieve traccia pur sempre esiste, anche se al di sotto dei limiti consentiti dalla legge e quindi tale da considerare nella norma il campione.

Olio e vino. L'olio extra vergine di oliva, quello di oliva e l'olio di semi sono risultati tutti al 100% regolari. Nessun fitofarmaco ha inquinato la loro qualità. Il vino non ha ottenuto gli stessi risultati: su 817 controlli 9, cioè l'1,1%, aveva residui dei trattamenti alle viti.

DO YOU SPEAK MICRA?

SIMENTE (simpatica e divertente). Disponibile nei nuovi colori PAPRIKA e BEANS, la nuova Micra è sempre più divertente, anche da guidare. Infatti, grazie al servosterzo elettrico con raggio di sterzata di soli 4,6 metri, puoi parcheggiarla facilmente con un dito anche negli spazi più ristretti.
BRILLIOSA (brillante e vantaggiosa). Motori 1.0, 1.2, 1.4, tutti 16V e il nuovo 1.5 dCi Turbodiesel Common Rail da 65 e 82 CV, in grado di percorrere 833 km con 20 € di gasolio.
INNOVATICA (innovativa e pratica). Intelligent Key, per aprire e partire senza mai usare le chiavi. Hi-fi con lettore CD e comandi al volante, per programmare la musica senza distogliere gli occhi dalla guida.

www.nissan.it

TUA DA 10.400 EURO TASSO ZERO*

NISSAN SHIFT_expectations NEW MICRA

DIMENSIONE 3000

CONCESSIONARIA NISSAN PER TRIESTE - MONFALCONE - GORIZIA - CERVIGNANO

TRIESTE Via Flavia, 118 Tel. 040.2821128
GORIZIA Via 3ª Armata, 95 Tel. 0481.523574
MONFALCONE Via Boito, 30 Tel. 0481.412837
CERVIGNANO Via Aquileia, 108 Tel. 0431.35159

Inserto a cura Manzoni & C. SpA Pubblicità

TUTTO SUL VINO E L'OLIO D'OLIVA

La qualità è «oro» e Doc e Igt fanno cassetta

IL PARADISO terrestre per gli antichi Greci era l'Italia: la chiamavano Enotria, «terra del vino». Credevano che la bevanda fosse un nettare per gli dei, e la offrivano come un premio prezioso ai vincitori dei giochi olimpici. Dopo i Greci, grandi viticoltori Etruschi e Romani. Plinio, nel I secolo d.C., contava 91 uve diverse, 50 vini pregiati (che oggi noi rifiuteremmo, il sistema di vinificazione e di degustazione era molto diverso) e una lunga serie di vini minori. I Romani esportavano vino in Gallia, la Francia. Dal porto di Albinia, all'Argentario, partivano le navi cariche di anfore vinarie. Arrivavano a Marsiglia, risalivano la Loira e sbarcavano il carico a Bibracte, in Borgogna. Il vino per i Galli era pessimo.

Oggi l'Italia è il primo produttore del mondo, con una quantità media annuale di 70 milioni di ettolitri. Il vino è una produzione protetta, sia dalle leggi italiane che da quelle comunitarie, con Doc e Docg sorvegliati dai Consorzi di Tutela.

La legge italiana classifica il vino in 5 categorie.

Vini da tavola: senza indicazione di provenienza, generici.

Igt, Indicazione Geografica Tipica. Per l'85% dalla zona di denominazione, rispettano regole predefinite. Se il vignaiolo è capace nei "tagli", spesso, come in Campania, vini eccezionali.

Doc, Denominazione di Origine Controllata. Da uve di una determinata regione, con un "disciplinare": uve per ettaro, resa uva/vino, gradazione, percentuali di altre uve, ecc. Il "Comitato di Degustazione" della Cciaa controlla e assegna il contrassegno numerato del Consorzio.

Docg, Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. Controllati, questi vini Doc da almeno 5 anni, devono essere di particolare pregio, documentato dalle Commissioni di Degustazione e dalle analisi, di cui una organolettica, partita per partita, prima dell'imbottigliamento. Il contrassegno porta l'emblema della Repubblica. La Doc assicura l'origine del vino, la Docg anche il «particolare pregio qualitativo». Per la Ue le due classifiche sono unificate nella Vqprd, Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate.

I vini italiani primeggiano nel mondo. Nella foto Lino Maga vignaiolo dell'Oltrepo

Vini speciali. Sono i liquorosi (passiti), aromatizzati (chinati), spumanti e frizzanti, i "Novelli" derivati dalla macerazione carbonica dei grappoli interi di vari uvaggi.

Spumanti. Bianchi, con base di pinot nero o grigio. «Naturali» se ricchi di bollicine di anidride carbonica per fermentazione in bottiglia (Champenois) o in autoclave (Charmat).

Frizzanti. Naturali o gassificati, con diversa lavorazione e minore sovrapressione rispetto agli spumanti.

La guida ai vini

Il meglio? Consulta l'Espresso

IL VINO «giusto», difficile trovarlo. Il Gruppo Editoriale «L'Espresso» pubblica la «Guida ai vini d'Italia» diretta da Enzo Vizzari. La guida è scritta da ispettori che girano nelle cantine italiane assaggiando personalmente le bottiglie proposte. Dopo una presentazione delle zone vinicole, dei disciplinari di produzione e dei vini, nella prima parte del volume ci sono i risultati dei "banchi di assaggio" di 14.500 vini.

Segue la classifica dei vini per denominazione. Il miglior Cabernet? Nome, Doc o Docg, azienda Tal dei Tali, zona Friuli, indirizzo della cantina, ecc, voto: 16.5/20. Una seconda classifica ordina i vignaioli: il "re" in assoluto, i vini che produce, tutti i dati utili al consumatore, i voti. Quattrocento schede illustrano nei particolari le aziende in base alla classifica riportata.

La classificazione

Raccolta dolce, olio super

LA QUALITA' dell'olio è determinata dalla maturazione e salubrità delle olive, dal modo in cui come sono raccolte (il meglio è a mano, senza traumi;, costa, ma dà risultati eccezionali di qualità), dal trasporto e dalla movimentazione corretti, dal tempo che intercorre tra la raccolta e la frangitura, dai metodi di spremitura.

Dopo la cernita e il lavaggio, la separazione dalle foglie e dal picciolo, le olive sono frante a forte pressione.

Una volta la potenza delle macine era bassa, dalla prima spremitura si ricavava il 40% dell'olio disponibile. Era l'«Extravergine di prima spremitura a freddo». Con l'aggiunta di acqua bollente si otteneva ancora olio di seconda o terza torchiatura. Ora si ottiene quasi tutto Extravergine, con un'unica spremitura continua a freddo. Solo il residuo, la sansa, si lavora diversamente con successive raffinazioni.

Ecco la classificazione ufficiale con le caratteristiche dei vari oli.

Olio extra vergine di oliva. E' estratto per semplice molitura, ha un massimo di 1 grammo di acido oleico ogni 100 grammi. Punteggio organolettico pari o superiore a 6,5.

Olio vergine di oliva. Molitura semplice, punteggio pari o superiore a 5,5 e acidità fino al massimo di g. 2 su 100.

Olio di oliva. Miscela di oli raffinati e vergini (extra, vergine, vergine corrente), con acidità non superiore a 1,5.

Olio di sansa di oliva. Ottenuto dalla miscela di olio di sansa di oliva rettificato e oli vergini, con acidità non eccedente l'1,5 per cento.

La legislazione classifica altri tipi di oli, non ammessi al consumo ma commerciabili dopo lavorazione. Sono l'olio di oliva vergine corrente, il vergine lampante, l'oliva rettificato, il sansa di oliva greggio e il sansa di oliva rettificato.

Sono oli con acidità eccessiva, difetti organolettici, ottenuti in spremitura con solventi.

La Ue ha riconosciuto che è made in Italy solo il prodotto con olive nazionali

Garanzia di tipicità sono le Dop (23) e le Igp (1) che l'Europa ha riconosciuto all'Italia. Per fortuna la normativa europea ha riconosciuto che per essere «Made in Italy» a un olio non basta avere in etichetta l'indirizzo del frantoio dove è stato spremuto ma occorre anche indicare l'origine delle olive. L'olio per gli italiani è quello «di oliva» meglio se «extravergine», la qualità superiore. Accertate ormai le caratteristiche terapeutiche dell'olio d'oliva che produce colesterolo «buono».

E per friggere, meglio l'olio di oliva o quelli di semi? L'Extravergine per la scienza è il migliore, in assoluto. Ci sono ottimi oli di semi. Ricordate però che l'olio di sansa di oliva, il meno pregiato, privo dei 220 elementi nutritivi dell'Extravergine, per la Sios, Società Internazionale Oli e Salute, è sempre migliore di quello di semi.

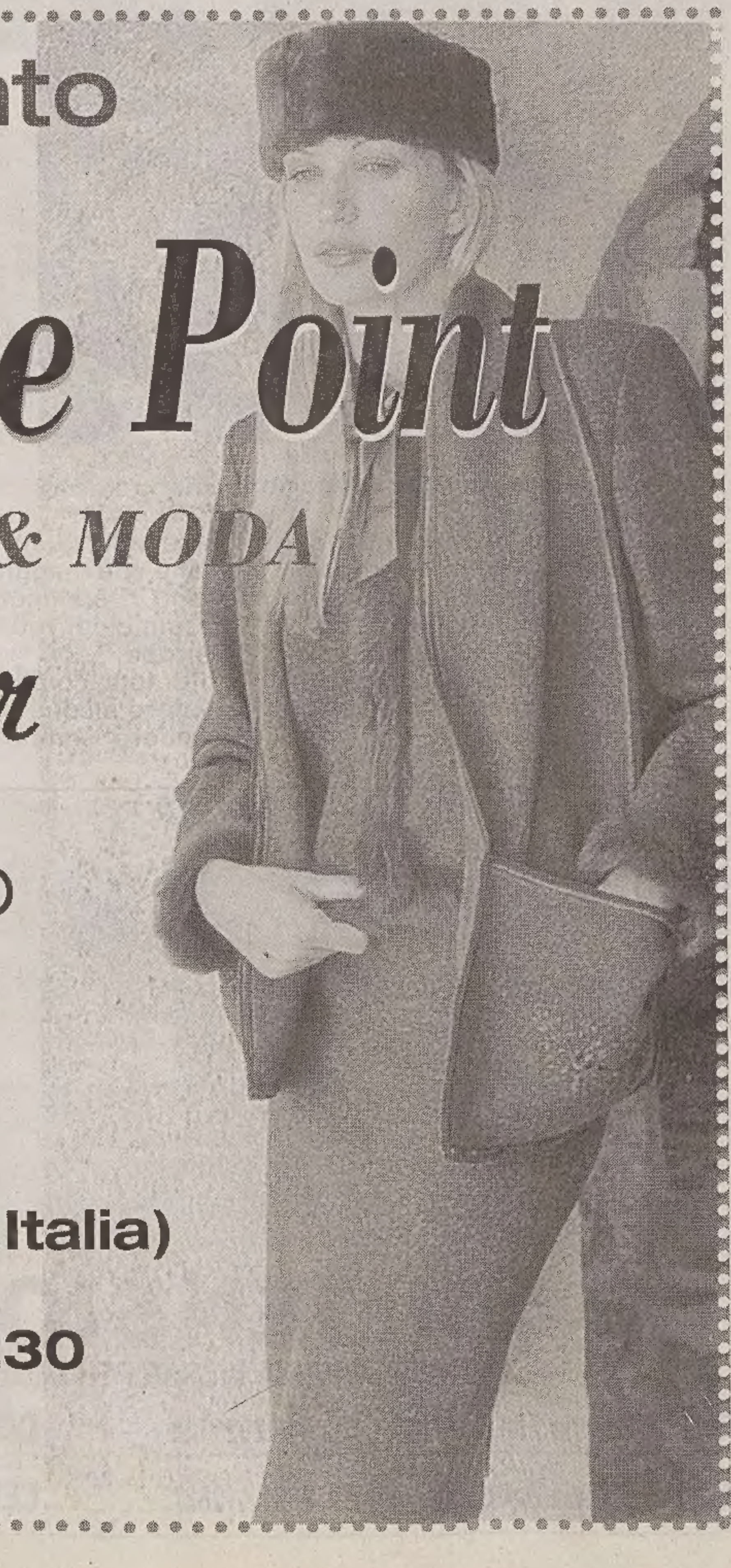
Ecco dove si producono oli di qualità. Tra Veneto, Trentino e Lombardia il top dell'olio è intorno al Garda. Ottimi impianti nel Bassanese e sui Colli Euganei-Berici. In Emilia, l'olio di Brisighella è il top dell'alta ristorazione. Intorno ai laghi lombardi, tra Bergamo, Brescia, Como e Lecco si trovano gli oli «Sebino» e «Lario». La Liguria, da Sarzana a Ventimiglia, è il regno dell'oliva taggiasca. Attraverso la Versilia, fino alla Maremma e le colline senesi, domina l'olio toscano in tre grandi «famiglie»: Toscano, Chianti Classico e Terra di Siena. Le principali varietà sono i tipi «Monti Pisani, Montalbano, Terre di Siena, Chianti classico, Colline Senesi, Lucchesi, della Lunigiana, di Firenze, di Arezzo», fino al «Seggiano» di Grosseto. Stessa ricchezza in Umbria e in Puglia. L'Abruzzo ha ricevuto la terza Dop. Dopo l'«Aprutino Pescarese» e la «Colline Teatine Frentane e Vastesi», il particolare pregio è stato riconosciuto all'«Olio Pretuziano» di Teramo. In Campania tre varietà di olio: la «Cilento», «Penisola Sorrentina» e «Colline Salernitane». Quest'ultima è il risultato esaltante delle olive indigene. Nell'incanto della natura selvaggia della Sardegna, troverete oli eccezionali: per tutti basta citare il San Giuliano di Alghero.

La frangitura delle olive: influisce sulla qualità dell'olio

Olio, solo italiano

Dove sono le Dop e le Igp

L'OLIO d'oliva è una delle ricchezze dell'Italia. Con la pasta e le verdure è una delle colonne della dieta mediterranea. Con una produzione di circa 7 milioni di quintali l'Italia è al top nel mondo tra i paesi produttori. Compriamo all'estero una grande quantità di olive, ci rifacciamo però con il prodotto finito: le esportazioni dell'olio Extra vergine a Dop, Denominazione di Origine Protetta, e a Igp, Indicazione Geografica Protetta, sono in aumento in ogni paese.

Abbigliamento
Nature Point
NATURA & MODA
Moessmer

SALDI tutto al 50%
NATURE POINT
P.za Benco, 3 (C.so Italia)
TRIESTE
Tel. e Fax 040 364230
www.nature-point.it
info@nature-point.it

VITAE®
Divisione trasporti

❋ Trasporti con ambulanza
❋ Dimissioni
❋ Trasporti da casa o luogo di ricovero a carattere non urgente
❋ Accompagnamento persone non autosufficenti
❋ Servizi sociali con autoattrezzate
❋ Servizi socio assistenziali
Vitae Via Palestrina 3
Dir. gen 040/371650
REPERIBILI
24 ore su 24 040/662352

«Orrori» Ue: capponi maxi e miele al mais

Chi ci darà la pentola?

CAPPONI. Vietati quelli piccoli. Non si possono chiamare"capponi" se non sono ingrassati per almeno 77 giorni, anziché i 50 usuali. Il guaio è che così i consumatori non possono più fare il tradizionale cappone lesso, perché occorre una pentola enorme.

Miele. Altro alimento dolce che l'Europa sta per rendere amaro. Una direttiva non permetterà più di distinguere il miele d'importazione, cotto e ricotto per mascherare le alterazioni, da quello vergine nazionale confezionato così come lo fanno le api. Da varie analisi è emerso che il miele importato dalla Cina è in gran parte contraffatto con sciroppi zuccherini ricavati dal mais.

Permesso dall'Unione Europea

Acqua di rubinetto venduta in bottiglia

ACQUA. Grazie alla Direttiva n. 83/1998, sarà possibile imbottigliare e vendere ai consumatori l'acqua potabile erogata per i rubinetti domestici, come se fosse acqua minerale: in effetti lo è, ma sulla bottiglia ci sarà scritto "acqua di sorgente". A Brema lo fanno da molti anni, "esportando" in tutta la Germania la buona acqua comunale.

Hanno le "taglie" di tipo anglosassone

Le uova come i vestiti

UOVA. In base al Regolamento europeo n. 1511/1996, le uova devono riportare in etichetta le stesse misure dei vestiti: "XL" (grandissime, da 73 grammi in su), "L" (grandi, fra 63 e 73 grammi), "M" (medie, da 53 a 63 grammi) ed "S" (meno di 53 grammi).

Prima la classificazione in peso era in numeri che andavano da zero a 7, poco comprensibili per i consumatori. Si deve anche alla Ue se l'uovo fresco è riconoscibile. Il Regolamento n. 3117/1994, infatti, ha stabilito che fino al settimo giorno dopo la data di imballaggio (obbligatoria) e fino al nono giorno dopo la data di deposizione della gallina (facoltativa), le uova possono riportare la dicitura "extra fresche", ma dopo tali periodi il negoziante dovrà togliere o distruggere la fascetta o l'etichetta con tale dicitura.

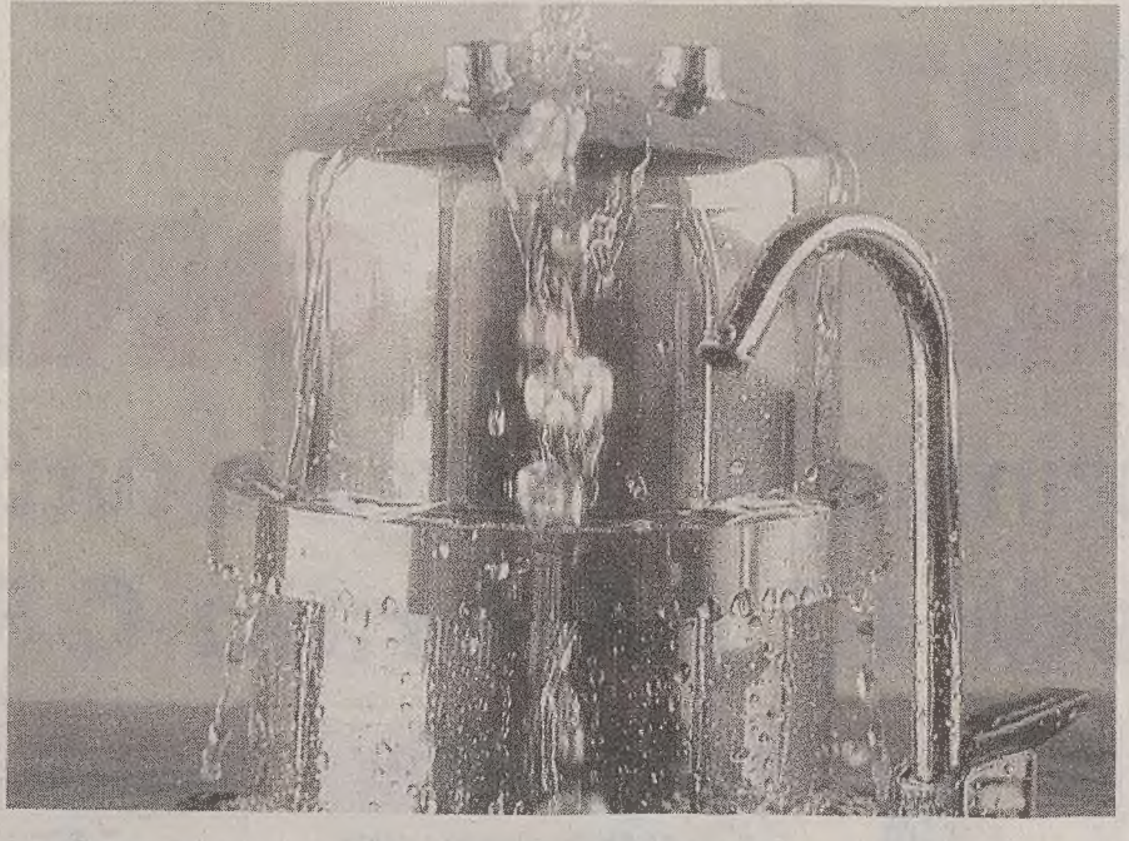
Regolamentate anche le banane. Secondo il Regolamento n. 2898/1995, devono essere lunghe almeno 14 centimetri e larghe 27 millimetri. Vietate le banane più corte, ma in verità vi sono alcune piccole banane africane, in particolare le Somale, che sono più saporite di quelle lunghe dell'America centrale, commercializzate dagli Stati Uniti.

L'ACQUA

Pulita, fresca e frizzantina con il depuratore da appartamento

L'ACQUA è una medicina insuperabile, il costituente primario del corpo umano. come tutti i materiali soggetti a usura, dobbiamo provvedere a ripristinare il livello del liquido nel nostro corpo. Bisogna bere, almeno due litri al giorno. L'acqua del rubinetto non è sempre di gusto gradevole, ma oggi è possibile avere una «sorgente» d'acqua fresca in casa. Prima, però, è bene prendere alcune precauzioni. Con una semplice analisi si può verificare la presenza di inquinanti (dai tubi, dai raccordo, ecc.): piombo, cloro, fosforo, arsenico, nitrati, solfati, pesticidi, coliformi fecali. Cloro e piombo sono i pericoli maggiori. Il cloro è un forte agente ossidante e, seppur usato per disinfettare l'acqua dell'acquedotto, in quantità eccessiva può causare disturbi alla crescita, aggravare il mal di cuore. Il piombo è dannoso anche in minima quantità, 10 parti per miliardo bastano a renderlo pericoloso per le donne gravide e i neonati.

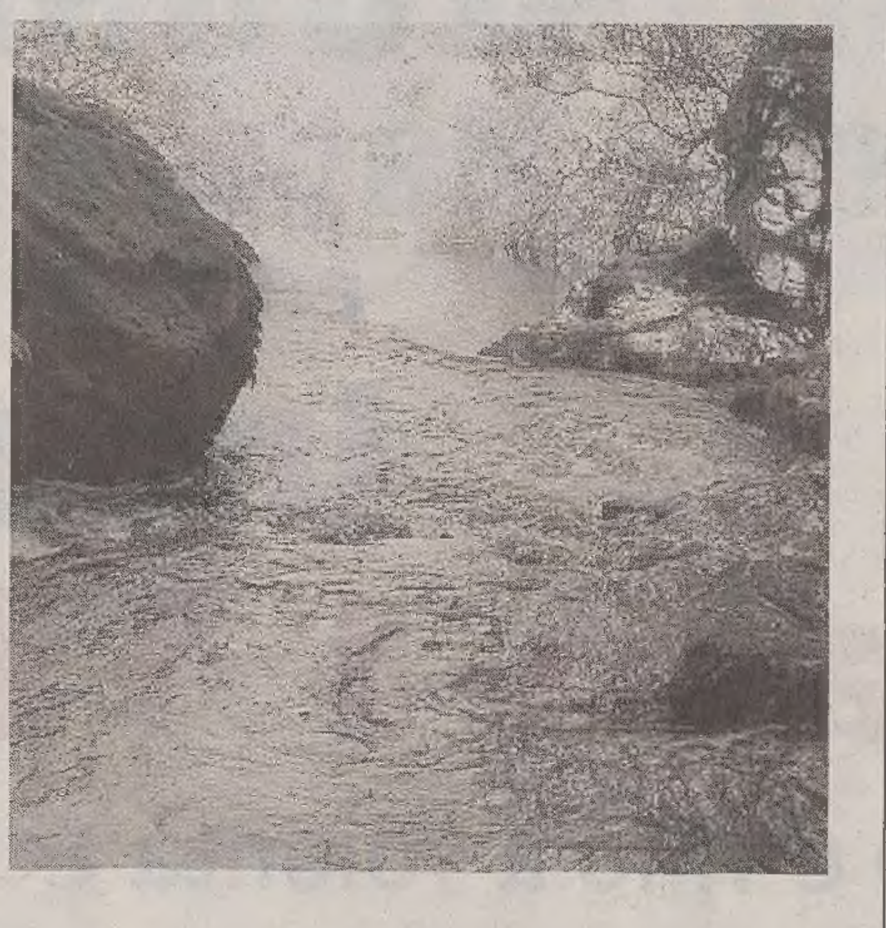
E' prudente far scorrere l'acqua del rubinetto prima di berla. C'è però un sistema per avere la garanzia di sicurezza totale: installare un depuratore. In commercio ve ne sono di vari tipi: a carbone, a scambio di ioni, a raggi ultravioletti, a osmosi, a distillazione. Alcune aziende producono depuratori con filtri domestici a struttura composta, da inserire all'ingresso del tubo dell'acqua nell'appartamento. In genere si installano sotto il lavandino. Con i loro filtri, questi apparecchi eliminano odori e sapori sgradevoli e rimuovono dall'acqua il cloro, i minerali e le molecole organiche tossiche. Da preferire quelli dotati di filtri a carbone in blocco ad attivazione, in grado di filtrare anche i metalli pesanti come il mercurio e il piombo.



Anche gli apparecchi basati sul principio della microfiltrazione e debatterizzazione con raggi Uvc sono molto efficienti e diffusi. All'interno hanno un pre filtro in grado di rimuovere tutte le particelle in sospensione (sabbia, argilla, ruggine dei tubi). Dopo c'è il filtro in carbon-blok in grado di filtrare fino a 3 micron ed eliminare atrazina, cloro, pesticidi, cattivi odori e ogni altro inquinante chimico. Infine, l'acqua passa in un debatterizzatore a raggi ultravioletti che abbatte virus, batteri e microrganismi.

Non serve l'idraulico, nel kit di installazione c'è tutto quanto serve. Un po' più complesso, e quindi occorre lo specializzato, per i modelli che danno l'acqua fresca, gelata o naturale, con bollicine più o meno frizzanti o «liscia».

In caso di ristrutturazione della casa è bene comunque rivedere l'impianto e sostituire i vecchi tubi di piombo con altri di materiale meno pericoloso.



A sinistra un impianto di depurazione domestico per rendere «di sorgente» l'acqua del rubinetto. A sinistra «la minerale»

Quando è minerale

A ciascuno la «sua» acqua

L'ACQUA minerale. In base alla quantità totale di sali (indicata in etichetta come "residuo fisso a 180 gradi"), le acque minerali vengono distinte in Italia in 4 categorie.

Acque minimamente mineralizzate: sali inferiori a 50 mg/l. Rappresentano circa il 9% delle acque in commercio. Sono molto diuretiche.

Acque oligominerali o leggermente mineralizzate; sali non oltre 500 mg/l. Raggruppano le acque leggere, facili da digerire. Sono il 56% delle acque vendute. Sono diuretiche.

Acque minerali: sali tra 500 e 1500 mg/l. L'uso quotidiano di acque minerali con oltre 1000 mg/l. di residuo fisso può portare un eccesso di sali nella dieta, specie per quanto riguarda il sodio (controindicato per gli ipertesi). Rappresentano il 24% delle acque in commercio. L'effetto diuretico è ridotto.

Acqua ricca in sali minerali: sali oltre i 1500 mg/l. Sono sconsigliate per il consumo quotidiano. Si usano a scopo terapeutico per l'elevata presenza di sodio, solfati, potassio, magnesio ed altri sali sotto controllo medico. Solo l'11% delle acque minerali in commercio rientra nel gruppo.

La siccità nel 2003

Siamo alle soglie del Sahara

ABBIAMO appena passato l'estate in un clima sahariano per la mancanza delle piogge, al Nord come al Sud. La siccità ha messo in ginocchio l'agricoltura e come in tutte queste occasioni i buoni propositi si sono sprecati. La soluzione del problema acqua sta nel risparmio, considerarlo, come è in effetti, un bene prezioso (e qualcuno parla di "educarci" aumentando le tariffe), e trattenere le precipitazioni evitando che rovinino a valle e costituiscano invece una riserva: con le dighe. Aprendo gli invasi montani, quest'anno abbiamo infatti limitato i danni. Oltre 3,6 milioni di ettari di superficie, pari al 12% del territorio del Belpaese, è a rischio desertificazione. In cima alle regioni che in un futuro non lontano potrebbero essere invase dalle dune c'è la Puglia, con il 60% del territorio arido e quindi vulnerabile alla desertificazione. Segue la Basilicata (arida per il 54%), la Sicilia (47%) e la Sardegna (31%). Il 6% della Sardegna è a bassa vulnerabilità, il 28% a vulnerabilità moderata, il 41% a media, il 22% medio-alta, il 3% alta.

Speciale a cura della
Manzoni Pubblicità
Realizzazione: *Bruno Minciotti*

Entra nel tuo istituto di bellezza Becos e vieni a provare i nuovissimi Body Care Programs

Fino al 15 marzo
una proposta irripetibile:
3 sedute viso all'acido glicolico a sole € **135,00**
anzichè € **174,00**

Finalmente il tuo viso apparirà più giovane...

Via S. Nicolò 19 II° p. tel. 040.370017

BECOS CLUB

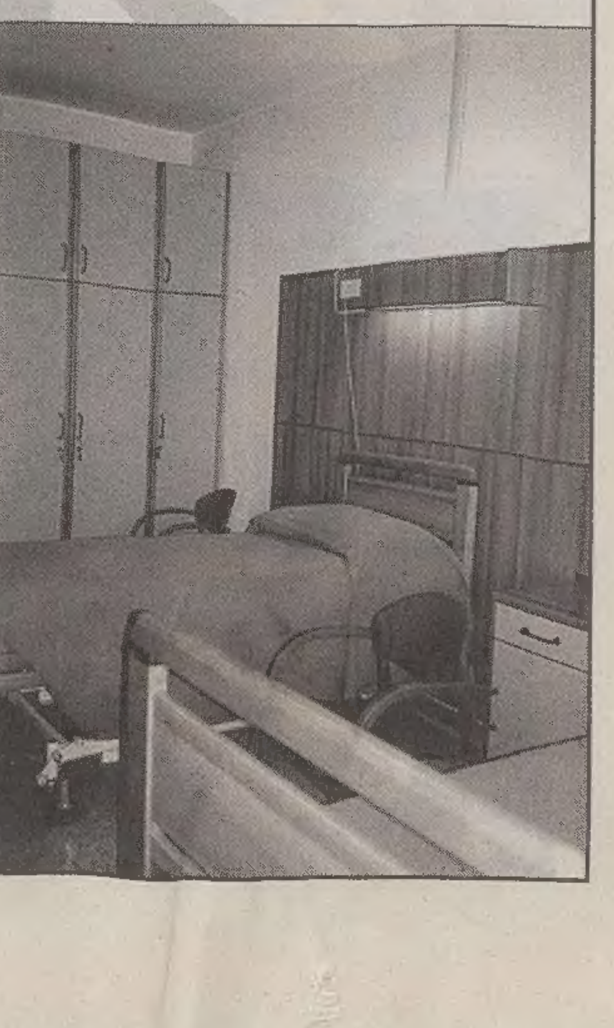
ESTETICA INTEGRATA

Casa Maria 2

la residenza polifunzionale per anziani di via Machiavelli 13,
situata nel cuore della città, a due passi dal mare e dalla chiesa di Sant' Antonio.
Un ambiente moderno e confortevole che dispone di 17 posti letto,
attrezzato per ogni tipo di esigenza, con fisioterapia,
assistenza infermieristica qualificata 24 ore su 24, animazione e cucina casalinga.
1 posto letto disponibile per provare gratuitamente per 3 giorni

Casa Maria 2
via Machiavelli 13
tel. 040 3478323

Casa Maria
via Battisti 26
tel. 040 634535



AGRIEST 2000 s.a.s.
Agraria e "Punto Animali"

NUOVA APERTURA
a MONFALCONE via Arrigo Boito 59
[retro Magazzini Delta Strada Statale]
ampio parcheggio

Inaugurazione
Sabato 14 Febbraio ORE 17

Prosciutto e vino a volontà ஐ Una primula in omaggio a tutte le signore

Apertura al pubblico Martedì 17 Febbraio ORE 9.00

WOLF GARTEN
Rasaerba
Picco 32
€ 99,00

CONCIME PER ORTO E GIARDINO
5 Kg
€ 2,90

WOLF GARTEN
Sementi Loretta
x50 m²
+
CONCIME
x50 m²
€ 17,99

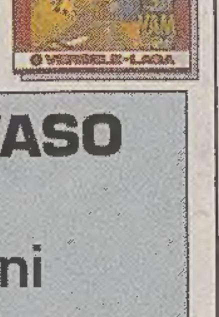
PRATO DEL VICINO UNIVERSALE
80 M2
X2 KG € 7,50

AMMENDANTE ORGANICO
25 Kg
€ 5,90

TUBO GOMMA GIARDINO
15 Mt
€ 4,90

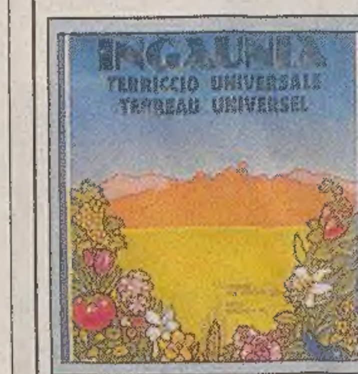
BUSTINE SEMENTI GRANDI ORTIVE
€ 0,75

KIT IRRIGAZIONE GIARDINO
€ 2,50



STALLATICO
25 Kg
€ 2,90

OLIVI VASO
2 anni
€ 7,00


TERRICCIO UNIVERSALE
80 Lt
€ 4,90

ALBERI FRUTTO
2 anni vaso
€ 4,90

HILL'S PUPPY LARGE BREED
15 Kg
-20% -10%

ALMO NATURE GATTO
70 Gr tutti i gusti
€ 0,80

IAMS CANE
15 Kg Adult
Taglia grande
€ 29,00

HILL'S ADULT BEEF
15 Kg
-20%

ECOPET PREMIUM
Dog Food 20 Kg
€ 22,00

IAMS GATTO
1 Kg Puppy + 2 lattine
85 Gr

GOURMET GOLD GATTO
Tutti i gusti
€ 0,44

ROYAL CANIN MAXI JUNIOR
15 Kg
€ 40,00

ALMO NATURE CANE
dog pure beef
340 Gr
+ OMAGGIO
dog ragù di manzo
340 Gr

LETTIERA PER GATTI BENTONITE AGGLOMERANTE
5 Kg
€ 2,50

LETTIERA SILVER
2,5 KG
+
0,5 KG OMAGGIO
€ 5,80

PEETRET NATURA
80 Gr tutti i gusti
€ 0,70

Hill's SCIENCE PLAN. VETERINARY FORMULATED

Eukanuba

ALTRE SEDI
Agriest Sistiana
Tel. 040 2907094

Cat e Dog
Via Giulia 80
(di fronte al Centro Commerciale IL GIULIA)